

一流のマナーをホテルで学ぶ

# テーブルマナープラン

ご利用期間

2022年9月30日(金)まで

フランス料理を優雅に楽しみながら、  
経験豊かな講師がマナーの基本をわかりやすくお教えいたします。  
新入社員研修や学校行事、グループでのお集まりなどにご利用ください。

## ランチコース

- Aプラン**    一人様    ●コース料理  
¥5,500    (前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)  
(税・サ込)    ●お飲物 (ソフトドリンク1杯)
- 
- Bプラン**    一人様    ●コース料理  
¥6,500    (アミューズ・前菜・スープ  
(税・サ込)    ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)  
●お飲物 (ソフトドリンク1杯)
- 
- \*ランチコースは、30名様より承ります。

## ディナーコース

- Aプラン**    一人様    ●コース料理  
¥8,000    (アミューズ・前菜・スープ  
(税・サ込)    ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)  
●お飲物 (アルコール または ソフトドリンク1杯)
- 
- Bプラン**    一人様    ●コース料理  
¥10,000    (アミューズ・前菜・スープ  
(税・サ込)    ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)  
●お飲物 (アルコール または ソフトドリンク1杯)
- 
- \*ディナーコースは、25名様より承ります。



### 《講師》 支配人 河戸 省三

- 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 認定  
『西洋料理テーブルマナーマスター講師』  
『日本料理食卓作法認定講師』  
『中国料理食卓作法認定講師』
- 一般社団法人 日本ソムリエ協会  
『シニアソムリエ』



### 《講師》 霧島 鎮雄

- 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 認定  
『西洋料理テーブルマナーマスター講師』  
『日本料理食卓作法認定講師』  
『中国料理食卓作法認定講師』

◎上記料金には、料理・飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。◎宴会場のご利用は、2時間までとさせていただきます。  
◎ご延長の場合、別途追加料金がかかります。お飲物代としてお一人様30分¥500(税・サ込)とご使用会場の正規料金の50%を頂戴いたします。  
◎上記ご利用名様を下回る場合は、会場費¥20,000(税・サ込)~を頂戴いたします。 ◎詳しくはお問い合わせください。  
◎ランチコースの開始時刻は、15:00までとさせていただきます。 ◎写真はイメージです。

新型コロナウイルス  
感染防止対策実施中  
ご協力お願いいたします。



※万が一ウイルス感染が発生した場合に備え、参加者名簿をご作成ください。※新型コロナウイルス感染拡大防止に対し、お客様の安心・安全を第一に、ガイドラインに沿ってご案内を行っております。  
なお、ガイドラインは随時見直しいたしますので、詳しくは公式サイトをご確認ください。※感染症の拡大状況もしくはは政府・自治体からの要請により、内容を予告なく変更する場合がございます。

ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地 地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分  
TEL.075 (342) 2111 (代) <http://www.princess-kyoto.co.jp>



ご予約・お問い合わせ 宴会部

TEL.075 (342) 2415  
受付時間 10:00~17:00

# メニュー例

## ランチコース

Aプラン お一人様 ¥5,500

### お料理

- \*シェフおすすめのオードブル
- \*南瓜のスープ カプチーノ仕立て
- \*鱸のポワレと季節野菜のセルクル仕立て
- \*牛サーロインのグリエ “カフェ・ド・パリ”
- \*パン
- \*デザート
- \*コーヒー

アレルギー特定原材料7品目 卵・乳成分・小麦・えび・かに

### お飲物

- \*オレンジジュース
- \*ウーロン茶
- \*コーラ
- \*アップルジュース

上記より一種お選びください。

Bプラン お一人様 ¥6,500

### お料理

- \*一口のお愉しみ
- \*ノルウェーサーモンマリネの焼き霜  
プロヴァンスのレムラドを添えて
- \*季節野菜のスープ ガルビュール仕立て
- \*真鯛のエマンセと茄子のフリット  
バジルが香るニソワーズ
- \*牛サーロインのグリエ ソース・ベアルネーズ
- \*パン \*デザート \*コーヒー

アレルギー特定原材料7品目 卵・乳成分・小麦・えび・かに

### お飲物

- \*オレンジジュース
- \*ウーロン茶
- \*コーラ
- \*アップルジュース

上記より一種お選びください。

## ディナーコース

Aプラン お一人様 ¥8,000

### お料理

- \*ご挨拶の一皿
- \*海老のカダイフ包みと季節野菜のガトー仕立て
- \*南仏のスープ・オ・ピストー
- \*真鯛のヴァプールと椎茸のギャレット  
ソース・デュクセル
- \*牛フィレのポワレ  
赤ワインソースとエシャロットのクーリー
- \*バゲット / フォカッチャ
- \*シェフより素敵なデザート
- \*コーヒー

アレルギー特定原材料7品目 卵・乳成分・小麦・落花生・えび・かに

### お飲物

- \*ビール(ノンアルコールビール含む)
- \*ワイン(赤・白)
- \*オレンジジュース
- \*ウーロン茶
- \*コーラ
- \*ジンジャーエール

上記より一種お選びください。

Bプラン お一人様 ¥10,000

### お料理

- \*ご挨拶の一皿
- \*鮪と彩り野菜のミルフィーユ仕立て  
フレッシュハーブ添え
- \*フォアグラのソテーと椎茸のギャレット  
レンズ豆のスープ カプチーノ仕立て
- \*カナダ産オマール海老のポワレとラタトゥイユ
- \*牛フィレのロティと季節野菜  
ポムピュレとソース・ボルドレーズ
- \*季節のサラダ \*バゲット / フォカッチャ
- \*シェフより素敵なデザート \*コーヒー

アレルギー特定原材料7品目 卵・乳成分・小麦・落花生・えび・かに

### お飲物

- \*ビール(ノンアルコールビール含む)
- \*ワイン(赤・白)
- \*オレンジジュース
- \*ウーロン茶
- \*コーラ
- \*ジンジャーエール

上記より一種お選びください。

## オプションメニュー

### フリードリンクプラン

お一人様 ¥2,500(税・サ込)

ビール・ソフトドリンク  
+

【ワイン(赤・白)・焼酎  
・ウイスキー(ハイボール含む)・日本酒より2種】

◎宴会場のご利用時間をご延長される場合、別途フリードリンクの追加料金としてお一人様30分¥500(税・サ込)を頂戴いたします。



◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。  
◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。 ◎メニュー内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください  
◎詳しくはお問い合わせください。 ◎写真はイメージです。